

Forklaring på slakteoppgjør for slaktegris

På avregning vises klassen til grisen som slaktes, merke/leverandørnummer, antall, vekt og pris. Er det sjukdomsanmerkninger på slaktet ligger disse på egen linje rett under grisen det gjelder.

Klassifiseringen S-EUROPE deler kjøttet inn i klasser etter kjøttfylde og fettgruppe. De fleste grisene som ligger i optimalt vektområde vil klasseres som S som er den beste kategorien.

Pristillegg og tilleggsinformasjon

Mer informasjon om generelle leveringsvilkår samt snittvekt og snitt kjøttprosent på egne slakt finner man ved innlogging på minside her: [Min side](#)

Anbefalinger

Å slakte grisene i riktig vektkategori er svært viktig for å oppnå best mulig pris siden prisen per kjøttkilo varierer mellom vekt kategorier. Informasjon om vektgrenser og avregningspriser ligger her:

[Avregningspriser gris - vilkår gris - Medlemsportal for Nortura SA](#)

Når man planlegger utslakting er det viktig å ha med i vurderingen at slaktegris legger på seg ca 1,5 kg om dagen på slutten av framføringstida.

Slakteprosenten er 68 % av levendevekta.

Vær oppmerksom på kastrater

Kastrater har høyere fôrforbruk enn purker på slutten av framføringstida. I tillegg utvikler kjøttprosenten seg mer negativt. Det lønner seg derfor å plukke ut de feteste/største kastratene og sende dem i første leveranse.

Faktorer som påvirker økonomien

I tillegg til å forsøke å samle vektene mest mulig innen optimal priskategori samt forsøke å samle mange nok slakt for å oppnå best mulig puljetillegg, er kontroll på tilvekst og fôrforbruk sentralt med tanke på optimalisering av økonomi. Vi anbefaler derfor alle å bruke Ingris som styringsverktøy for produksjonen.

Har du spørsmål rundt avregning kontakt Medlemssenteret. Ta også gjerne kontakt med vårt rådgiverapparat hvis du ønsker å diskutere drift for øvrig.

[Kontaktinfo - Medlemsportal for Nortura SA](#)